ALAKRANA

TATAKI DE ATÚN

0.3Kg. - 7€







CONGELADO

VIDA ÚTIL	36 meses, desde la captura, a -60°C. Un mes a -18°C. Una vez descongelado, mantenerlo protegido con un film o un papel absorbente entre 0-4° C durante un máximo de 48 horas.
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	Conservación óptima
ZONA DE CAPTURA (FAO)	Océano Índico (FAO 51)
NOMBRE COMERCIAL	Atún Listado o SkipJack
INGREDIENTES	Atún, aceite de oliva y sal
USO ESPERADO	Para consumo directo
PRESENTACIÓN	Lomo listado entero con toque de grill en la superficie que se presenta envasado al vacío unitariamente

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

PLOMO	< 0,3 mg/kg
CADMIO	< 0,10 mg/kg
MERCURIO	< 1 mg/kg
HISTAMINA	< 100 mg/kg

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

AEROBIOS MESÓFILOS	$< 10^6$ ufc / g
ENTEROBACTERIAS	$< 10^3$ ufc / g
LISTERIA MONOCYTOGENES	Ausencia en 25 gr.
SALMONELLA	Ausencia en 25 gr.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

COLOR	Color marrón y toque de brasa por el exterior y color rojo intenso en el interior. Característico al tataki
OLOR	Característico del producto. Sin ningún olor anómalo. Una vez descongelado olor típico a pesca fresca.
APARIENCIA	Sin piezas dañadas o golpeadas. Sin golpes de sangre evidentes, ni partes de sangacho
TEXTURA	Consistencia firme y compacta
OTROS	Ausencia de anisakis y/o parásitos. Sin cuerpos extraños